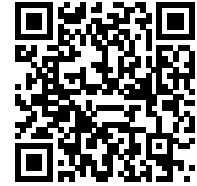


Jubiliejinis 10 metų

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 67 %
Stilius: Angliškas miežių vynas
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2026-05-18 11:38:42
Receptas modifikuotas: 2026-05-30 12:55:27

OG: 1.090
FG: 1.014
ABV: 10.0 %
IBU: 6
EBC: 38
IBU/OG: 0.07 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-08

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Miuncheno salyklas
Konditerinis cukrus (baltas)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
35.0	6.000	75.0
0.0	2.000	25.0
	<u>8.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Styrian Aurora
Styrian Aurora

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

8.6
8.6

IBU

4.6
1.3

Kiekis (g)

10
20
30

Laikas

20
2

Mielės

Pavadinimas

T-58 mielės 2 karta

Kiekis (g)

150.0

Pastabos

98 virimui, **Jubiliejinis 10 metų (mano bravorui jau 10 metelių :)**

x valandos.

Virta2026-05-23

antrine 2026-05-30

Pilstyta

Pradinis vandens kiekis 15 l, 45 min mashing.

Antroko tekinimas 13 l, 75C

Salinta 68 (pilta į 74), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 50 min.

Filtruota lėtai.

OG xxxx prieš virimą.

Virta 20 min. Stipriai su Vulkanu, dangtis truputį atidengtas kai užvirė, iki to uždengtas.

Pradinis OG 21,6 BRIX

Galutinis FG 3,4 BRIX

pH po virimo xxxxx,

pH xxxx po fermentacijos pilstant.

Startas su 21 C iškart dedant į +23 C aplinką, fermentacija 7 d. be judinimo, 6 d. antrinė prie +13.
Pilstoma į butelius.

Pilstymas į butelius ir gazavimas nubrauktas šaukštelis cukraus (3-4 gr/l).

Mielės 0 ct
Salyklas 6,72 E (1,12 E - 1 kg)

Apyniai Styrian Aurora 30 g - 0,54 E (18 E - 1kg, 0,018 Eur gramas)

2 kg cukrus 70 ct

7,96 E - 20 l

1L - 0,4 E